

# パークサイドダイナー シグネチャーメニュー

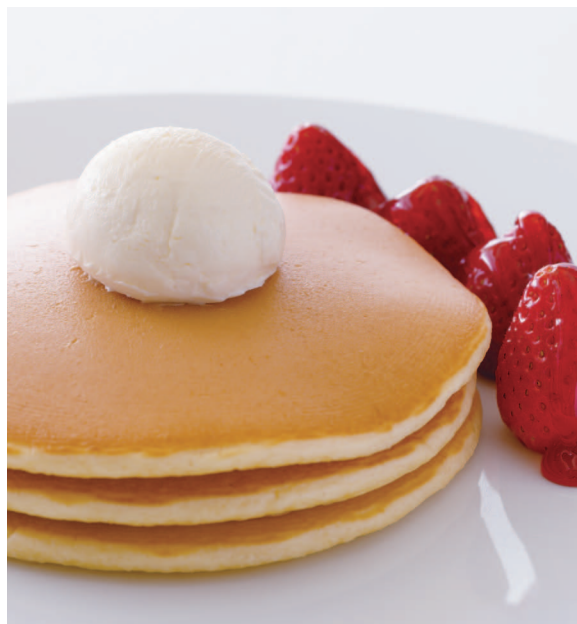
## PARKSIDE DINER SIGNATURE MENU



ハンバーグステーキ

※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。

Beef Hamburg Steak (20 min.) ..... **¥ 3,800**



インペリアルパンケーキ いちご添え

Imperial Pancake with Strawberry ..... **¥ 2,600**



アメリカン クラブハウス  
サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich ..... **¥ 3,200**



ビーフカレー

Beef Curry with Steamed Rice ..... **¥ 3,500**  
Small **¥ 2,600**

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

# APPETIZERS AND SOUPS

## 前菜・スープ

### シーザーサラダ

Caesar Salad ..... ¥2,000

### パークサイドダイナー オリジナルコブサラダ ～ Eat cobb ～

(エッグ、アボカド、トマト、チキン、オニオン、ベーコン、ブルーチーズ)

Cobb Salad ..... ¥2,800  
(Egg, Avocado, Tomato, Chicken, Onion, Bacon and Blue Cheese)

※ドレッシングをお選びください

Your choice of dressing

•フレンチ •和風 •サウザンアイランド

French / Japanese / Thousand Island



### シーフードマリネ

Marinated Seafood ..... ¥2,400

### スモークサーモン

Smoked Salmon ..... ¥2,200

### ポテトサラダ

Potato Salad ..... ¥ 800

### コーンスープ

Corn Potage ..... ¥ 1,300

### 本日のスープ

Soup of the Day ..... ¥ 1,300

### オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup ..... ¥ 2,000



総料理長 杉本 雄 監修メニュー

Executive chef  
Yu Sugimoto presents

### たっぷりケールと ヘーゼルナッツのサラダ 小松菜のチキンナンを添えて

Kale and Hazelnut Salad with  
Komatsuna and Chicken Naan ..... ¥ 2,700



さらにボリュームを足される場合は

・グリルチキン(スモール) ・小松菜のチキンナン(1枚)  
・Grilled Chicken [Small] ・Chicken Naan [1piece]

各 ¥1,000 each



### エスカルゴ

Escargots ..... ¥ 2,400

### フライドポテト

Fried Potato ..... ¥ 800

### フライドチキン

Fried Chicken ..... ¥ 1,500

# SANDWICHES AND BURGERS

## サンドイッチ・ハンバーガー



霧島和牛のグリルバーガー  
うまくち醤油とローストオニオンの特製ソース  
Japanese Beef Burger with Soy Sauce and Onion Sauce.....**¥4,300**



フィッシュバーガー  
Fish Burger.....**¥3,200**

ハンバーガーサンドイッチ  
Hamburger Sandwich.....**¥3,500**

料理とご一緒にどうぞ with Your Meal

- |          |   |               |
|----------|---|---------------|
| <b>A</b> | サラダ・コーヒーセット<br>Salad and Coffee           | <b>¥1,600</b> |
| <b>B</b> | スープ・コーヒーセット<br>Soup and Coffee            | <b>¥1,800</b> |
| <b>C</b> | サラダ・スープ・コーヒーセット<br>Salad, Soup and Coffee | <b>¥2,100</b> |

### \* W・E Bread とは？

(White) (Ear)

杉本総料理長を中心に、食におけるSDGs 達成の取り組みの一つ「食品ロス削減」の更なる推進を目指し開発いたしました。従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成し、耳までしっとりした食感が特徴です。

### \*What is WE Bread? (White) (Ear)

WE (White Ear) Bread was developed with the aim of further promoting "food waste reduction," one of the efforts to achieve SDGs in food.

Compared to conventional bread, it is baked slowly at a lower temperature, and has a moist texture that extends all the way to the crust.



### アメリカン クラブハウス サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich.....**¥3,200**

\* W・E Bread を使用しています

### 海老フライサンドイッチ ダブルソース

Fried Prawn Sandwich.....**¥4,100**

\* W・E Bread を使用しています

### ミックスサンドイッチ ダブルデッカー

A : チーズ・トマト・ツナ & B : ハム・タマゴ・きゅうり

Double Decker Sandwich  
A : Cheese, Tomato and Tuna,  
B : Ham, Egg and Cucumber.....**¥2,500**

**Small ¥1,800**

※スモールサイズは A または B より  
お好みのサンドイッチをお選びください。

Please choose A or B for small size.

\* W・E Bread を使用しています

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料 (15%)・消費税が含まれております。

Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

\*写真はイメージです。

# CURRIES, PASTA AND RICE

## カレー・パスタ・ライス



総料理長 杉本 雄 監修メニュー

Executive chef  
Yu Sugimoto presents

### 渋沢カレー

～ 初代会長 渋沢栄一にオマージュを込めて ～

SHIBUSAWA Curry ..... **¥ 3,700**



### オムライスとハッシュドビーフ

Rice with Chicken under Omelet, with Hashed Beef ..... **¥ 3,500**



### 野菜カレー

Vegetable Curry with Steamed Rice ..... **¥3,200**  
Small **¥2,500**



### チキンピラフ

Chicken Pilaf ..... **¥ 3,000**  
Small **¥ 2,400**

### ビーフカレー

Beef Curry with Steamed Rice ..... **¥3,500**  
Small **¥2,600**

### スパゲッティ ミートソース

Spaghetti with Meat Sauce ..... **¥2,300**  
Small **¥1,700**

追加 350 円にて、ライスを十穀米に変更できます。

Change to Multigrain Rice : additional ¥350

### ステーキ丼

Rice Bowl Topped with Grilled Beef Steak ..... **¥ 3,500**

### マカロニグラタン

(チキン、小海老、ハム入り)

Macaroni Gratin with Chicken,  
Shrimp and Ham ..... **¥2,800**  
Small **¥2,000**

### 料理とご一緒にどうぞ with Your Meal

- |          |                 |                              |               |
|----------|-----------------|------------------------------|---------------|
| <b>A</b> | サラダ・コーヒーセット     | Salad and Coffee .....       | <b>¥1,600</b> |
| <b>B</b> | スープ・コーヒーセット     | Soup and Coffee .....        | <b>¥1,800</b> |
| <b>C</b> | サラダ・スープ・コーヒーセット | Salad, Soup and Coffee ..... | <b>¥2,100</b> |

# STEAKS AND GRILLS

## ステーキ & グリル

パンまたはライスがつきます  
Served with Rolls or Steamed Rice.

追加 350円にて、ライスを十穀米に変更できます。  
Change to Multigrain Rice : additional ¥350



黒毛和牛サーロインステーキ (経産牛使用)  
Japanese Sirloin Steak (180g) ..... **¥ 7,200**

17:00~

サーモンのグリル  
Grilled Salmon ..... **¥ 3,800**

真鯛のグリル  
Grilled Sea Bream ..... **¥ 3,500**

グリルハーフチキン レモン添え  
※焼き上がりまでに約25分お時間をいただきます。  
Grilled Half Chicken (25min.) ..... **¥ 3,500**

※ソースをお選びください  
Your Choice of Sauce

- ・ペッパーソース・レモンバター・ポン酢とわさび
- ・トマトとケッパーのソース・テリヤキソース

Pepper / Lemon Butter / Ponzu and Wasabi  
Tomato and Capers / Teriyaki



伝統のビーフシチュー ノードルを添えて  
Traditional Beef Stew with Noodles ..... **¥ 4,300**



霧島和牛ハンバーグステーキ 和風ソース  
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。  
Japanese Beef Hamburg Steak, Japanese Style  
(20 min.) ..... **¥ 4,800**

ハンバーグステーキ  
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。  
Beef Hamburg Steak (20 min.) ..... **¥ 3,800**

海老フライ タルタルソース添え  
Fried Prawns  
with Tartar Sauce ..... **¥ 4,900**  
Small **¥ 3,300**

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。  
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

\*写真はイメージです。



さまざまな食のライフスタイルに。

100% 植物由来の原材料で作上げた

ヴィーガンメニューが登場。

総料理長 杉本 雄 監修の元、パークサイドダイナーの  
人気メニューであるカレー、彩り鮮やかな温野菜やスープ、  
大豆ミートのボリューム満点なサンドイッチなど、  
前菜からデザートまでをご用意いたします。

体にも環境にも優しい、  
滋味溢れる品々をご堪能ください。

**For a variety of food lifestyles.**

Introducing a vegan menu made with 100%  
plant-based ingredients.

Under the supervision of Executive Chef Yu Sugimoto,  
we offer everything from appetizers to desserts,  
including Parkside Diner's  
popular curry, colorful steamed vegetables and soups,  
and hearty soy meat sandwiches.

Enjoy nutritious dishes that are good for your body  
and the environment.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.



# VEGAN

## ヴィーガン



季節の彩り野菜  
3種のヴィーガンドレッシングとともに  
Warm Vegetables with Three Vegan Dressings ..... ¥ 2,600



具沢山ベジタブルスープ  
Soup of Assorted Ingredients ..... ¥ 2,000



いろいろトマトのオリエンタルカレー  
Oriental Curry with Various Tomatoes  
and Steamed Rice ..... ¥ 3,500



トマトとバジルのスパゲッティ  
ヴィーガンチーズとともに  
Spaghetti of Tomato and Basil, with Vegan Cheese ..... ¥ 2,800



大豆ミートのホットサンドイッチ  
※提供までに約20分お時間をいただきます。  
Toasted Soy Meat Sandwich (20 min.) ..... ¥ 3,200



もちりオートミールのフォンダン・ショコラ  
Oatmeal Fondant Chocolate ..... ¥ 1,800  
\*フルーツは季節によって異なります。

# DESSERT

## デザート

### COLUMN

#### 専用の鉄板で焼き上げるパンケーキ

米国商人がバターミルクを加えたパンケーキミックスを持ちこんだことがきっかけで、1953年、帝国ホテルのデザートメニューにパンケーキが登場。それ以来、常に磨かれた3cmの厚さの鉄板で、熟練のスタッフが表面を均一に美しく焼き上げています。



インペリアルパンケーキ いちご添え  
Imperial Pancake with Strawberry ..... ¥ 2,600

1ドル銀貨パンケーキ  
Silver Dollar Pancake ..... ¥ 2,200

フレンチトースト  
フルーツとバニラアイスクリーム添え  
French Toast  
with Fruits and Vanilla Ice Cream ..... ¥ 2,400

カッターチーズ入りクレープ レッドベリーソース  
Rolled Cottage Cheese Crepe  
with Red Berry Sauce ..... ¥ 2,400  
Small ¥ 1,500

フルーツオープンサンドイッチ  
Fruit Open Sandwich ..... ¥ 2,500

各日数量限定



アフォガード  
Affogato ..... ¥ 1,400

アイスクリーム [バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶]  
Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Matcha)  
または or

シャーベット [ラズベリー、レモン]  
Sherbet (Raspberry, Lemon)  
1種 (1 Scoop) ..... ¥ 750 each

アップルパイ または ブルーベリーパイ  
Apple Pie or Blueberry Pie ..... ¥ 1,500  
※パイアラモードのご用意もございます。 add ¥ 500  
Vanilla Ice Cream Topping

カスタードプリン  
Custard Pudding ..... ¥ 1,400

フルーツサンデー または チョコレート サンデー  
Fruit Sundae or Chocolate Sundae ..... ¥ 1,600

ケーキ各種  
Your Choice of Pastrie ..... ¥ 1,400

ケーキセット ケーキ各種・コーヒー または 紅茶  
Pastries Set Your Choice of Pastries / Coffee or Tea ¥ 2,600

土日祝 4:00p.m. ~ 5:00p.m.

平日 2:00p.m. ~ 5:00p.m.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。  
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

# DRINKS

## ドリンク

### CHAMPAGNE シャンパーニュ

G.H.Mumm Grand Cordon (FRANCE).....Bottle ¥ 19,600  
ジェ アッシュ マム グラン コルドン (フランス) Glass ¥ 2,800

### SPARKLING WINE スパークリングワイン

Bleasdale Vineyards Sparkling Shiraz (SOUTH AUSTRALIA)  
ブリーズデール ヴィンヤード スパークリング.....Bottle ¥ 13,300  
シラズ (南オーストラリア) Glass ¥ 1,900

### WINE ワイン

#### 白ワイン White Wine

Chablis (FRANCE).....Bottle ¥ 12,000  
シャブリ (フランス) Glass ¥ 2,000

#### Villa Maria Sauvignon Blanc (NEW ZEALAND)

ヴィラ マリア ソーヴィニヨン ブラン.....Bottle ¥ 10,800  
(ニュージーランド) Glass ¥ 1,800

#### Gerard Bertrand Chardonnay (FRANCE)

ジェラル ベルトラン シャルドネ (フランス).....Bottle ¥ 9,000  
Glass ¥ 1,500

#### 赤ワイン Red Wine

Villa Maria Pinot Noir (NEW ZEALAND).....Bottle ¥ 10,800  
ヴィラ マリア ピノノワール (ニュージーランド) Glass ¥ 1,800

Chianti Superiore (ITALY).....Bottle ¥ 10,200  
キャンティ スペリオレ (イタリア) Glass ¥ 1,700

Wente Cabernet Sauvignon (USA).....Bottle ¥ 9,000  
ウェンテ カベルネ ソーヴィニヨン (アメリカ) Glass ¥ 1,500

### BEER ビール

エクストラコールド (アサヒ)  
Extra Cold (Asahi).....¥ 1,400

アサヒ プレミアム 熟撰  
Asahi Premium.....1,400

### COCKTAIL カクテル

ジントニック  
Gin Tonic.....¥ 1,500

カンパリオレンジ または カシスオレンジ  
Campari Orange / Cassis Orange.....1,600

カンパリソーダ または カシスソーダ  
Campari Soda / Cassis Soda.....1,500

### SAKE 日本酒

白鷹 純米吟醸 (180ml)  
Hakutaka, Junmai ginjyo.....¥ 1,800

月桂冠 (180ml)  
Gekkeikan.....1,200

### COFFEE, TEA AND OTHERS

コーヒー・紅茶・その他お飲み物

※カフェインレスのご用意もございます。  
Decaffeinated options are also available.

コーヒー  
(ブレンド、カフェオレ、カプチーノ、エスプレッソ、デカフェ)  
Coffee  
(Blended, Café au lait, Cappuccino, Espresso, Decafe).....¥ 1,500

紅茶 (ホットまたはアイス)  
Tea (Hot or Iced).....1,500

チョコレートドリンク (ホットまたはアイス)  
Chocolate Drink (Hot or Iced).....1,500

ココア (ホットまたはアイス)  
Cocoa (Hot or Iced).....1,500

黒ウーロン茶 (ホットまたはアイス)  
Black Oolong Tea (Hot or Iced).....1,200

アップル、クランベリー、グレープフルーツ、  
オレンジ、トマトジュース  
Apple, Cranberry, Grapefruit, Orange, Tomato Juice.....1,100

コーラ、コーラゼロ、ジンジャーエール  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale.....1,200

シェイク  
(バニラ、ストロベリー、チョコレート、抹茶)  
Milkshake (Vanilla, Strawberry, Chocolate, Matcha).....1,800

フロート (ソーダ、コーラ、コーヒー)  
Float (Soda, Coca Cola, Coffee).....1,500

エヴィアン (750ml)  
Evian.....1,200

サンペレグリーノ (750ml)  
San Pellegrino.....1,200

ペリエ (330ml)  
Perrier.....900

ノンアルコールビール  
Non-Alcoholic Beer.....1,200

### HERB TEA ハーブティー

ペパーミント  
Peppermint.....¥ 1,500

カモミール  
Chamomile.....1,500



提供するコーヒーはレインフォレスト・  
アライアンス 認証農園産コーヒー豆使用  
生産者、企業、消費者、その他の人々と共に、レイン  
フォレスト・アライアンスは人と自然が調和の中で  
繁栄する世界に向けて活動しています。  
[www.rainforest-alliance.org/lang/ja](http://www.rainforest-alliance.org/lang/ja)

